

VEGANER BURGER MIT MARINE-STYLE CRISPY FILET

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Marine-Style Crispy Filet

ein paar Salatblätter

1 Rüebli

2 Minigurken

2 EL Kräutermischung (Schnittlauch,
Dill)

1 Zitrone

2 Burgerbrötchen

1 TL Honig

2 EL Chilisauce

2 EL vegane Mayonnaise

 2 PORTIONEN

 31 MIN

 EINFACH

Geniesse diesen köstlichen Burger mit unserem Crispy Filet Marine-Style. Verfeinert mit frischen Toppings und einem Hauch Chili ist er ideal für ein Essen mit Freunden oder der Familie!

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Rüebli Salat und Kräutermayonnaise

Das Rüebli schälen, halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in dünne Streifen schneiden und mit Zitronensaft und etwas Honig würzen. Die Kräuter fein hacken und mit der Mayonnaise vermischen.

2. Zubereitung der Minigurken

Die Gurken der Länge nach schneiden. Salz und Pfeffer hinzufügen und mit etwas Zitronensaft und einem Löffel Chilisauce würzen.

3. Burger Buns rösten

Die Brötchen halbieren und die Schnittflächen beider Hälften in einer heissen Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind.

4. Zubereitung Crispy Filet

Das Garden Gourmet Crispy Filet in einer Pfanne 6–7 Minuten mit etwas Öl anbraten.

5. Burger anrichten

Die Unterseite des Brotes mit der Kräutermayonnaise bestreichen und den Salat grosszügig darauf verteilen. Dann den Rüebli Salat und das Crispy Filet darauf verteilen. Die Gurken auf das Crispy Filet legen, mit etwas Chilisauce beträufeln und mit der Oberseite des Brotes verschliessen.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**